

# annas zimtis



## hefeteig:

700 g weizenmehl (typ 405)

60 g zucker

1 pck. vanillezucker

20 g frische hefe

1 gestrichener teelöffel salz

125 g kalte vegane butter

(z.B. alsan)

400 g sojamilch, kalt

## zimt-füllung:

150 g vegane butter

180 g zucker

18 g zimt

(optional: 1/2 teelöffel kardamom,  
gemahlen)

prise salz

## extra:

vegane butter für die backform

zimmtzucker zum austreuen

## zuckerguss:

180 g pudierzucker

2-3 esslöffel pflanzenmilch

prise zimt (oder lebkuchengewürz,  
kardamom,..)

1

kalte butter würfeln und mit allen zutaten für den hefeteig in einer küchenmaschine auf langsamer bis mittlerer stufe 8 minuten zu einem glatten teig verkneten. (es werden keine warmen zutaten verwendet. die wärme soll wenn dann durchs kneten erzeugt werden und der teig soll eine kerntemperatur von 24°C nicht überschreiten)

2

den teig in einer leicht geölten schüssel, abgedeckt über nacht im kühltschrank gehen lassen. dadurch entwickelt er mehr geschmack, die textur wird besser und verträglicher. sollte der teig stark aufgehen, einfach einmal mit den händen runterdrücken.

eine backform mit backpapier auslegen und/oder einfetten und mit etwas zimt-zucker ausstreuen.

den teig auf einer bemehlten arbeitsfläche zu einem rechteck ausrollen oder mit den händen formen auf ca. 35x50 cm. (den teig auf keinen fall nochmal kneten.)

3

4

die weiche butter mit zucker, zimt und salz in der küchenmaschine mit dem schneebeesen (oder von hand) zu einer cremigen masse verrühren. die füllung gleichmäßig auf dem teig verstreichen, bis in alle ecken und ränder.

5

mit einem pizzaroller zwei-finger-breite streifen schneiden (-> 12 schnecken). die streifen einzeln von unten nach oben eng aufrollen. die schnecken mit der spirale nach oben, mit etwa 3 cm abstand, in die vorbereitete backform gleichmäßig verteilen



mit einem sauberen tuch abdecken und nochmal eine stunde bei raumtemperatur gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind und sich berühren

6

7

im vorgeheizten ofen (175°C umluft, 185°C ober-unterhitze 185 grad) für 35-45 minuten backen, bis sie gleichmäßig goldbraun sind.

optional kann noch ein zuckerguss darübergegeben werden - dafür pudierzucker mit 2-3 esslöffeln pflanzenmilch und einer prise zimt glattrühren und über den zimtis verteilen. unbedingt noch lauwarm essen :)